КОНФЕТЫ

ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Конфеты
домашнего приготовления



Санкт – Петербург
Респекс
2000

ББК 36.86

Конфеты домашнего приготовления — СПб., «Респекс», 2000 — 64 с.

Сладости в нашей стране всегда любили. Хотя в обычные дни в народе ими не злоупотребляли. Считалось, что в питании хлеб всему голова, а сладкого досыта не наешься. Зато в праздничные дни народных гуляний, на ярмарках всякие сладости были в изобилии, так же как и за праздничным столом дома. Веселье всегда сопровождалось вкусной едой. Оказалось возможным возродить казалось бы навсегда ушедшие из нашей жизни сладости, такие как постный сахар, тянучка, да и многое другое. И все это на основе натуральных продуктов с возможностью выполнить в домашних условиях.

Желаем Вам полакомиться сладостями, сделанными собственными руками!

Автор – составитель *Ивашкевич Наталья Павловна*

По вопросам реализации обращаться по телефонам:
316 – 15 – 18
316 – 20 – 20

ISBN 5 – 7345 – 0172 – 7

ПРЕДИСЛОВИЕ

Сладости в нашей стране всегда любили. Хотя в обычные дни в народе готовили их не часто. Считалось, что в питании хлеб всему голова, а сладкого досыта не наешься. Зато в праздничные дни народных гуляний, на ярмарках всякие сладости были в изобилии так же как и а праздничным столом дома. Веселье всегда сопровождалось вкусной едой. В давние времена на гуляньях и ярмарках сладости чаще всего продавали разносчики. О том, какие это были сладости, и как ими торговали мы знаем из записок современников, знакомясь с лубками, а позднее и с фотографиями праздничных развлечений.

Так лубок 1844 года донес до нас изображения разносчика, торгующего «патокой с имбирем». Ныне о таком лакомстве мы и понятия не имеем. А вот тогда оно, видимо, было очень популярным, так как было упомянуто и в литературных источниках. У В. Даля нашлась запись «клича носящих», то есть выкриков разносчиков этой сладости. Продавали патоку и кричали во всю мощь своих легких: «Патока с имбирем, вареная с имбирем; варил дядя Симеон; тетушка Арина кушала, хвалила; дядя Елизар пальчики облизал». Такие крики, расхваливающие товар, раздавались со всех сторон. Ведь разносчики сообщали о своем товаре только выкриками — большинство покупателей были неграмотными. По утверждению очевидцев

шум на ярмарках и гуляниях стоял страшный. Веселью это не мешало. Лубок 1876 года показывает разносчика клюквы с коробкой. Поэтому можно предположить, что это клюква в сахаре, то есть хорошо нам знакомая сладость и теперь.

На фотографиях конца 19–ого века и картинах того же времени можно увидеть столы перед каруселями и балаганами с разнообразными сладостями и напитками. Хотя к этому времени они делались не только «дедом Симеоном», но уже в основном в кондитерских и даже на фабриках, хотя и весьма бесхитростными способами. Постепенно стали появляться мощные производства, которые выпускали разные конфеты, халву, рахат–лукум, шоколад. Старшее поколение еще помнит металлические коробки с надписью «Жорж Борман» — это для шоколадных изделий и разные коробки для монпансье.

После революции 1917 года фабричное производство сладкой продукции постепенно стало исчезать. Вновь появились умельцы, которые начали готовить сладости сами и продавать их с лотков или просто из коробок. Это было во времена НЭПа. А потом фабрики заработали вновь с еще большим размахом. Опять появились железные коробки с конфетами. Одна из них до сих пор хранится в нашем доме. И что же случилось потом. Трудно поверить, но наши фабрики опять стали останавливаться, а любимые пастилы, шоколадные батончики заменила иностранная продукция в красивых упаковках, но уже на химических эссенциях. Но даже как–то неудобно говорить о третьем разе, и все–таки он наступил. Сейчас опять появился интерес к натуральной продукции и стали возвращаться к старым рецептам. Но найти их оказалось совсем не просто. Почему–то именно рецепты кондитерского производства почти не сохранились. Хотя мне как коллекционеру старинных рецептов повезло. В бумагах, оставленных моей матерью остались не только записи старых рецептов, но и странички (к сожалению разрозненные) старой книги, написанной кондитером прошлого века.

Оказалось возможным возродить почти навсегда ушедшие из нашей жизни сладости. Такие как постный

сахар, тянучка, конфеты «консерв», да и многое другое. И все это на основе натуральных продуктов с возможностью приготовить в домашних условиях.

Я благодарю бережливость и предусмотрительность своей матери, а вам желаю наслаждаться сладостями, сделанными собственными руками.

Приятного вам аппетита.

КАРАМЕЛЬ

Приготовление карамели безусловно заинтересует многих хозяек, так как эти конфеты очень любят и дети и взрослые, да и продукты для их изготовления доступны.

В книге мы приведем два варианта изготовления карамели. Первый достаточно примитивный, рассчитанный на чисто любительское использование, а второй более сложный, который когда—то использовался профессиональными кондитерами и позволяет изготавливать разнообразные изделия из карамелей.

Автор одной из брошюр, изданной в 1912 году предлагает такой рецепт изготовления карамели, доступный любой, заинтересовавшейся этим вопросом, хозяйке.

Карамель барбарисовая круглая

400 г картофельной патоки, 1200 г сахарного песка, 200 мл воды, 20 г лимонной кислоты.

Все компоненты поставить на плиту, перемешать и варить. Для пробы предлагается использовать проволоку длиной сантиметров 20. Проволоку надо обмакнуть в сладкую массу и снимать массу пальцами. Пробовать зубами, пока смесь не станет хрустеть и перестанет липнуть к

зубам. Потом вылить ее на мраморную плиту. Камень предварительно смазать растительным маслом (оливковым), чтобы масса не пристала к плите.

Теплую массу размять руками. Положить лимонную кислоту и барбарисовую эссенцию, немного пищевой краски. Затем хорошенько промять и раскатывать колбаски. Рубить можно ножницами, заворачивать в пергаментную, а сверху в цветную бумагу.

Так можно сделать фруктовую карамель без начинки. Добавляются разные по вкусу эссенции и разные по цвету пищевые краски.

Поэтому и названия у круглой карамели бывают разные: барбарисовая, клубничная, малиновая, рябиновая, лимонная, черносмородиновая, ананасная, клюквенная, мятная, какую сможете купить эссенцию.

Готовую карамель можно обернуть в самодельные фантики.

Для сведения читателей книги, «патока» — это сахарный продукт, получаемый путем гидролиза (осахаривания) крахмала главным образом картофельного и маисового, разбавленными кислотами. Чистая патока прозрачна.

Очень простые рецепты есть и для приготовления леденцов.

Сливочный леденец

50 г сахарного песка, 650 мл густых сливок, 1 пакетик ванилина.

Все копмоненты перемешать, поставить на огонь. Когда жидкость закипит, ее необходимо постоянно мешать деревянной лопаткой. Подсыпать ванилин. Уварить смесь до степени леденца. Затем вылить на мраморную плиту, охладить, разрезать на продолговатые кусочки и разложить их на писчую бумагу.

Кофейный леденец

50 г молотого кофе, 375 мл воды, 800 г сахарного песка, 25 г сливочного масла.

Мелко смолотый кофе сварить в воде, процедить. Вылить на сахар. Кипятить, постоянно помешивая и уварить до степени леденца. В то время, когда леденец будет высоко подниматься в виде пены, надо положить в сироп кусочек сливочного масла. Когда леденец сварится до необходимой пробы(см. ниже), далее поступают так же как со сливочным леденцом, то есть выливают на плиту, охлаждают, разрезают.

Карамель с начинкой

2 кг сахарного песка, 800 г патоки картофельной, 400 мл воды.

Все положить в кастрюлю, поставить на плиту и варить. Пробу делать так же как при изготовлении круглой карамели. Когда смесь сварится, вылить ее на камень. Потом растягивать руками, пока масса не станет пышной. Разрезать пополам. Вложить в одну половину начинку — обычно густое варенье и сделать как бы пирог, потом обвернуть в другую часть оставшейся массы. Потягивать ее, раскатывать между рук. Затем быстро разрезать ножницами, а если есть пресс, то резать и формировать прессом. Эта карамель имеет столько названий, сколько бывает фруктов. Обертки и эссенции, если вы делаете много карамели, покупаются.

Приготовление начинки: сварить яблоки и протереть через мелкое металлическое сито. Потом взять 1 часть теста и 1 часть сахара и немного воды. Поставить на плиту и варить до тех пор, пока смесь не будет тянуться ниткой. На каждый сорт карамели взять немного этого теста, то есть варенья и добавить по вкусу эссенцию и пищевую краску по цвету. Такая карамель

называется с начинкой, а сортов ее можно приготовить очень много.

Но, возможно, что есть такие умельцы или люди уже имеющие опыт работы в кондитерском производстве, которые захотят узнать о более профессиональном, но вполне доступном производстве карамели. Тогда надо начать с сахара. Как его варить. Профессиональные кондитеры разделили варку сахара на 12 проб: 1) жидкий сироп, 2) тоненькая нитка, 3) средняя нитка, 4) толстая нитка, 5) слабая помадка, 6) помада, 7) слабый шарик, 8) крепкий шарик, 9) треск, 10) карамель, 11) перепуск, 12) горение. Если в нынешнем заводском производстве пробы делаются иначе, то нам все-таки придется рассматривать именно этот вариант, так как мы хотим дать кустарный способ производства карамели, а в нем указывались именно эти пробы и давалось им следующее объяснение:

1. Жидкий сироп — эта проба не имеет липкости и густоты. Употребляется при заготовке фруктов.

2. Тонкая нитка — это уже липкий сироп, а если растягивать его пальцами, будет тянуться тоненькая ниточка. Употребляется такой сахар для конфет, ликера, желе, компота.

3. Средняя нитка — сироп гуще липкого и при растягивании пальцами нитка будет немного толще. Употребляется для конфет, для фруктового мороженого и др.

4. Толстая нитка — этот сироп еще гуще и при растягивании пальцами получается толстая нитка. Употребляется при заготовке некоторых ягод и фруктов и для конфет.

5. Слабая помадка — для этого ложкой берется кипящий сахар и опускается в стакан холодной воды, и если сахар застыл густой как сметана, значит он готов.

6. Помада — для этой пробы ложкой берется кипящий сахар и вливается в стакан холодной воды: если сахар застыл густотой как масло, стоявшее в тепле, то это означает его готовность. Употребляется для конфет и помад.

7. Слабый шарик — для этой пробы нужно взять ложкой кипящий сахар и влить в стакан холодной воды;

если сахар застыл до крепости хлебного мякиша и из него можно сделать шарик, то это означает его готовность. Употребляется для варений, конфет и пряников.

8. Крепкий шарик — для этой пробы нужно взять кипящий сахар на ложку и опустить в стакан холодной воды. И, если сахар остынет и из него можно скатать крепкий шарик, значит он готов. Употребляется только для конфет.

9. Треск — для этой пробы надо взять кипящий сахар на вилку и сильно дунуть. Если сахар полетит пленкой или пузырем — он готов. Или же можно влить ложку кипящего сахара в воду, а когда он застынет, вынуть из воды, и, если при сжатии его пальцами, он мнется с треском, то это означает его готовность. Употребляется для безе, конфет.

10. Карамель. Чтобы узнать готовность этой пробы, нужно так же влить ложку кипящего сиропа в стакан холодной воды, затем вынуть из воды и взять в рот. Он готов, если не пристает к зубам и рассыпается. Употребляется для леденцов и монпансье и для варки некоторых варений и карамели.

11. Перепуск — для этой пробы надо довести сахар до пробы «карамель» и дать еще немного повариться, чтобы сахар пожелтел, то есть чтобы перешел сверх пробы «карамель». Тогда он готов. Используется для некоторых леденцов, конфет и грильяжа.

12. Горение — для готовности этой пробы сахар варится до тех пор, пока не появится едкий дым — тогда он готов. Его разводят кипятком до липкого сиропа. Употребляется для подкраски супов, конфет, пирожного, получения изделий крем-брюле.

Если вам сначала покажутся приведенные сведения о пробах немного нудными, то в процессе работы у вас интерес к определению проб увеличится, так как это очень помогает в работе при приготовлении конфет и других сладостей.

Названные пробы только указывают готовность сахара. Начало варки начинается с того, что как и для ва-

ренья сахар надо соединить с водой или молоком (как по рецепту), а затем уже варить. Проба №1 получается, когда смешанный с водой сахар (например, на 400 г сахара 3 стакана воды) только закипит. При дальнейшем кипении жидкость испаряется, сироп делается гуще и это уже проба №2 и т. д.

Если надо получить пробы свыше №5, то вливать в сахар много жидкости не следует, так как от долгого кипения масса приобретает желтоватый цвет и время на приготовление увеличивается. На 400 г сахара берут 1,5 стакана воды и даже меньше. Для варки сахара требуется сильный огонь. Тогда и карамель будет белее. Рекомендуют даже брать для варки не сахарный песок, а сахар — рафинад. Но эта рекомендация в настоящее время для кустарного способа не реальна. Покупают более дешевый сахар — песок в мешках. Когда сахар закипит, его надо снять на край плиты и он должен кипеть тихо и очищаться, делаться прозрачнее Накипевшую пену снимают шумовкой, затем сахар процеживают Пена, снимаемая с сахара, используется для приготовления черных сортов пряников и для кваса. Пена так же может очищаться.

Когда сахар всыпан в воду и распускается, его надо изредка помешивать, так как он оседает на дно и может пригореть, дать желтый цвет

Когда распускаемый сахар закипит, надо обмывать края посуды тряпочкой, чтобы крупинки сахара не оставались на посуде, так как упавшие крупинки могут иногда привести даже к тому, что сироп моментально обсахарится — сделается крупинками и превратиться в кусок

Когда сахар закипит, края обмыты, лопатку следует убрать — мешать уже нельзя — сироп тоже может засахариться. Для некоторых изделий надо выбирать сахар, который даст более белый сироп, для других желтоватый. Это тоже определяется пробой немного сахара соединяют с водой и смотрят, какой получается сироп — белый или желтый.

Мы уже говорили, что пена может очищаться Для этого в посуду, где делался сироп, наливается немного воды,

она нагревается, обмывается и вода сливается в собранную раньше пену. Затем этот раствор кипятят и делают оттяжку — на 0,25 ведра сбора отбивают 3 яйца, нарывают кусочками 1 лист оберточной бумаги и наливают еще 1,5 стакана воды. Все это взбивают и сразу же выливают в кипящую собранную пену, быстро размешивают венчиком, дают вскипеть, отодвигают на край плиты и дают немного тихо покипеть, чтобы сахар очистился, затем процеживают его через материю. Вот этот сироп и употребляют для пряников и кваса. Как видите, «технология» производства была вполне «домашняя».

Для конфет употребляется свекловичный сахар-песок и сахарная пудра. Сахарная пудра употребляется для посыпки пирогов, тортов, киевского варенья (то есть сухого). Самая мелкая сахарная пудра используется для конфет и закатывания ягод в сахаре — например, клюквы.

Употребляются и пищевые красители разных цветов — красный, зеленый, желтый, оранжевый. Сейчас этими красителями даже иногда злоупотребляют. Посмотрите на некоторые торты небольших кулинарных производств — цвета такие яркие, что как-то не очень хочется их пробовать. Наверно, об этом полезно подумать, когда сами будете употреблять пищевые красители.

Карамель обыкновенная

400 г сахарного песка, 2 столовые ложки картофельной патоки, воды как примет.

Всыпать сахар в кастрюлю, положить патоку, влить воды столько, чтобы густота смеси была кашеобразна. Поставить варить. Когда закипит, обмыть края кастрюли, чтобы не остался приставший сахар и продолжать варить до пробы №10 (видите, как полезны пробы). Когда смесь сварится, это и будет основная карамель. Все остальные сорта получатся в зависимости от того, какие положить эссенции и краски.

Например:

Ананасная — кладется ананасная эссенция — не подкрашивается.

Ромовая — ромовая эссенция — не подкрашивается.

Грушевая — грушевая эссенция — зеленая краска.

Ячменная — настой шафрана — не подкрашивается. Карамель может быть земляничная, малиновая, лимонная и т. д.

Когда карамель готова, в кастрюлю надо положить эссенцию и соответственно эссенции подкрасить и растрясти массу, чтобы она размешалась. После этого вылить на мраморную доску, смазанную растительным маслом (лучше оливковым) или толчеными орехами. Посыпать лимонной кислотой (кроме ячменной карамели — в нее кислота не кладется). Затем карамель надо хорошо перемять, раскатать скалкой и «наметить» большим ножом, то есть пока карамель не застыла — сильно прижать ножом сначала вдоль, потом поперек. Потом провести ножом снизу под карамелью и сдвинуть на холодное место. Дать полежать, чтобы остыла, а потом наломать карамель руками по наметке. Пока масса еще мягкая, можно раскатать ее и когда она застынет, наколоть ножом батончиками. Намечать и катать палочками карамель надо быстро, так как иначе она остынет раньше, чем вы закончите работу.

Карамель кофейная

500 г сахарного песка, 200 мл густых сливок, 50 г сливочного масла, 60 мл крепкого кофе, 1/4 палочки ванили, 1 столовая ложка картофельной патоки.

Сахар, патоку и ваниль положить в кастрюлю и влить немного воды, чтобы сахар стал густым как кашица. Варить до пробы №10. Когда сварится, влить кофе и опять доварить до той же пробы. Затем влить сливки, размешать и опять варить до той же пробы №10. Положить сливочное масло, растрясти в кастрюле, чтобы все хорошо

смешалось. Прокипятить. Вылить на мраморную плиту и когда смесь чуть остынет, смять, раскатать скалкой. Наметить большим ножом вдоль и поперек, и переложить на холодное место. Когда карамель остынет — наломать и подавать или завернуть в обертки.

Карамель «крем-брюле»

800 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, ½ палочки ванили, 375 мл густых сливок, 200 г картофельной патоки, воды по потребности.

Сахар, патоку, ваниль положить в кастрюлю. Влить воду и размешать. Должна получиться жидкая кашица. Поставить варить на сильный огонь. Когда смесь закипит, бока внутри кастрюли обмыть мокрой тряпкой, чтобы не осталось крупинок сахара. Варить до пробы №10, то есть карамели. Затем влить сливки, размешать и опять варить до 10-ой пробы. Изредка помешивать лопаткой, чтобы сливки не пригорели. Когда масса дойдет до нужной пробы, надо положить сливочное масло кусочками, растрясти кастрюлю, чтобы масса хорошо соединилась с маслом. Размешивать лопаткой нельзя, так как масса может засахариться. Когда карамель готова, ее надо вылить на смазанный тертыми орехами стол из мрамора или металлический лист. Массу подровнять, чтобы получился четырехугольник. Когда она остынет, сделать наметки ножом вдоль и поперек. Потом под карамель подвести нож так, чтобы она отстала. После застывания карамели, наломать ее как было намечено ножом.

Шоколадная карамель

500 г сахарного песка, 50 сливочного масла, 50 г шоколада, ½ палочки ванили, 2 столовые ложки картофельной патоки.

Сахар с патокой и ванилином поставить варить, влив немного воды. Когда сироп закипит, края кастрюли обмыть от сахара. Шоколад стереть на терке и соединить его со сливочным маслом. Подогреть на плите, чтобы шоколад разошелся с масле. Довести карамель — сахар до пробы №10, положить в него шоколад, осторожно размешать смесь лопаточкой, не задевая за края и дно кастрюли — иначе карамель может обсахариться. Прокипятить. Вылить на мраморную доску, смазанную растительным маслом или обсыпанную толчеными орехами. Далее готовить карамель как указано в предыдущем рецепте.



ПОМАДКИ

Помадки могут использоваться для пирожного, входить в состав конфет, а также употребляться просто как конфеты.

Помадка для пирожного: засыпать сахар и влить воды из расчета 0,75 стакана воды на 400 г сахара. Поставить варить. Когда смесь закипит, обтереть края посуды мокрой тряпочкой и варить до пробы №5. Снять с плиты, поставить на холод или в холодную воду, или в снег, остудить, спрыснуть водой сверху, чтобы не появилась корочка из сахара, так как тогда помадка может обсахариться. Когда остынет, надо мешать сахар пока не смесь побелеет и не свернется в кусок. Затем выложить помадку в горшок, покрыть сырой тряпкой и оставить до употребления. Когда помадка потребуется, ее надо положить в кастрюлю и подогреть, помешивая лопаткой. Она должна быть чуть теплой и густотой как сметана.

Если помадка слишком густая, то ее разводят водой или вином. Затем можно обмазывать приготовленное изделие. Если готовится мелкое пирожное, то надо макать его в помадку и доставать оттуда вилочкой. Собственно такое пирожное может вполне заменить на столе конфеты, а гостям точно понравится.

Помадку можно подкрашивать жженым сахаром или пищевой краской.

Однако можно сделать и такую помадку, которая специально предназначена для конфет.

Помадка для конфет

Засыпать в кастрюлю сахар и влить столько воды, чтобы образовалась кашица. Варить до пробы №6. Затем поставить на лед или в холодную воду, остудить, спрыснуть водой сверху, чтобы не образовалась корочка и помадка не засахарилась. Остудить. Когда она будет чуть теплая, вымешивать ее, пока не побелеет и не свернется в кусок. Для хранения переложить изделие в горшок и накрыть сырой тряпочкой. Из горшка заготовленную помадку берут в нужном количестве, подогревают в кастрюле, разводят в зависимости от желаемого названия ромом, ванильным сиропом и т. д. до густоты жидкой сметаны. Помадка должна быть горячей. В эту помаду маскируют шарики, оливочки из разного теста и помад, о которых говорится и в этой книжке.

М а с к и р о в а н и е: маскируемое изделие положить в разогретую помадку, перевалять, вынуть вилочкой, сделанной из проволоки. Затем отряхнуть лишнюю помадку с конфет и положить на лист бумаги той стороной, которая была на вилочке. Взять следующую конфету и после той же процедуры положить на бумагу рядом и так все конфеты. Помадка на конфетах застывает быстро. Когда помадка застынет — конфета готова. После масировки конфеты выложить на жестяной лист.

Чтобы помадка легла на конфеты ровно, их надо отряхивать от лишней помады, зацеплять за край кастрюли, перед выкладыванием на бумагу.

Помадку можно делать различных вкусов и цветов. При разогревании можно добавлять в нее разные вина, эссенции, цедры, кофе, шоколад (шоколад кладется тертый и мешается, пока не разойдется). Для фруктовых сортов подбирают разные краски.

В помаду для маскирования конфет нельзя добавлять лимонную кислоту, так как конфеты потеряют глянец, будет плохо застывать сама помадка.

Конфеты-помадки разные

Были когда — то в употреблении конфеты, которые назывались «брусками». Видимо за их форму. Для их изготовления нужно взять необходимое количество сахара и приготовить помаду как для конфет, затем хорошо подогреть, положить цедру лимона (для вкуса) или апельсина, или сок ананаса. Подкрасить в соответствующий цвет После подогревания надо дать помаде загустеть, не мешая ее. Когда смесь застынет, положить по вкусу лимонную кислоту, хорошо перемешать, положить цукаты, нарезанные кубиками или нашинкованные. Цукаты могут быть из дыни, корок апельсина, лимона, из ананаса. В общем, твердые засахаренные фрукты. Конфетную массу надо перемешать с цукатами, выложить на лист бумаги, разровнять ножом и сверху накрыть листом бумаги. По бумаге поводить рукой, чтобы поверхность стала гладкой Когда помадка остынет и окрепнет, снять с нее бумагу перевернуть массу на другую сторону и нарезать четырехугольниками.

Можно сделать и более эффектные на вид конфеты Для этого сварить сироп до пробы №2, накрыть мокрой бумагой и оставить до следующего дня, чтобы масса хорошо застыла. На следующий день конфеты положить в какую — нибудь посуду, залить подготовленным сиропом и накрыть бумагой. Через 2—2,5 часа взять одну конфету и ощупать. Если она стала шершавой, значит конфеты готовы, если нет, то дают еще полежать в сиропе Когда конфеты будут готовы, снять с сиропа бумагу, положить их на решето и дать сиропу стечь. Поставить в теплое место для просушки. Когда сироп стечет, а конфеты обсохнут, на поверхности появятся блестки. Эти конфеты называ-

лись кондированными. Видимо, они действительно про- изводили впечатление, так как я очень хорошо помню эти конфеты, которые ела еще в детстве. Вкус их не остался в памяти, а внешний вид запомнился на всю жизнь, произ- вел на ребенка большое впечатление.

Помадка «натюрель»

Может быть земляничная, малиновая, черносморо- диновая, абрикосовая. Для таких конфет берется необхо- димое количество сахара, который разводится водой до консистенции кашицы. Затем надо поставить варить до состояния карамели, то есть уже знакомой нам пробы №10. После этого сахар развести пюре или соком, указанных выше ягод. Сок вливают в кастрюлю и размешивают ло- паткой, но не касаясь дна и стенок кастрюли, иначе, как мы уже предупреждали, помада может обсахариться. Вливать сок или пюре надо очень осторожно, чтобы не развести сахар слишком жидко. Разводить следует до пробы №6. После того как масса будет разведена, можно только по- догреть, но не доводить до кипения. Поставить остужаться, спрыснув сверху водой. Когда помадка остынет и станет чуть теплой, выложить ее лопаткой. Затем прибавить не- обходимое количество краски и вымешать, пока не свер- нется в кусок. Сложить в посуду, хорошо смять помаду и накрыть мокрой тряпкой. Помада должна быть мягкой. Дальше использовать в зависимости от целей ее приго- товления.

Помадка кофейная

Всыпать в кастрюлю нужное количество сахара. За- варить не очень крепкий кофе. Развести сахар этим кофе до кашицы и поставить варить до пробы №6. Когда си-

2*

роп будет готов, положить сливочное масло из расчета — на каждые 800 г сахара 50 г масла. Дать прокипеть, а потом остудить. Когда масса станет теплой, вымешать ее. Далее готовить помаду как указано в предыдущих рецептах. При разогревании кофейная помада разводится водой.

Помада из вин

Это обыкновенная белая помада, но разводится при разогревании каким-либо вином, по сорту которого и получает свое название.

Помадка сливочная

2 кг сахарного песка, 600 мл молока, 400 г патоки, 200 мл воды.

Все положить в кастрюлю и варить на плите. Узнать, готов ли сироп можно по такой пробе: обмочить проволочку и снимать сироп. При этом должен быть мягкий шарик. Тогда считается, что сироп готов. Поставить в холодное место остывать. Когда помада станет чуть теплой, сбить лопаткой. После этого размять массу руками и раскатать. Затем разрезать и завернуть в фантики.

Для сливочной помадки надо положить в кастрюлю 1 палочку ванили, а когда сварится, вынуть.

Помадка фруктовая

2 кг сахарного песка, 400 г патоки, 400 мл воды.

Все компоненты положить в кастрюлю и поставить на плиту варить. Проба такая же как и для сливочной

помадки. Когда смесь сварится, поставить в холодное место, и, когда станет чуть теплой, взбить. После этого хорошенько размять массу руками. Положить по вкусу лимонную кислоту и фруктовую эссенцию. Краски положить по цвету. Помадку размять, раскатать и разрезать. Если надо, то завернуть в фантики.

Познакомимся еще с одним рецептом изготовления помадки. Эти конфеты-помадки в России очень любили.

Помадка конфетная

Сварить сироп из сахарного песка и воды и, сняв с огня, поставить на лед остывать. Со щетки спрыснуть уксусом на сахарный сироп, чтобы сахар не превратился в корку. Накрыть, дать массе остынуть, снять со льда, немного нагреть кастрюлю и выбить лопаткой сироп, пока не побелеет и не сделается жидким. Вылить на мраморную плиту и как только он станет застывать, мешать до тех пор, пока не побелеет до цвета бумаги и не станет похож на густую оконную замазку. Затем из этой массы можно сделать помадки.

Разновидностью помадки можно, видимо, считать постный сахар. В трудные времена для страны — в революционные годы, в лихолетья войны постный сахар был самым распространенным видом домашней конфетной продукции. Его варили почти в каждом доме. Варили его и в мирные времена, но главным образом в постные дни, так как сладость считалась постной. Интересно, что рецепт его изготовления было очень сложно найти. В поваренных книгах его не оказалось. В результате долгих поисков я нашла рецепт в старой, рассыпавшейся на страницы книжке и была очень счастлива, что могу поделиться им с молодым поколением.

Постный сахар

Взять необходимое количество сахара, развести его до густоты кашицы и варить до пробы №7. Когда он будет готов, надо тереть его о край посуды лопаткой, а когда край побелеет, сталкивать в сироп, лопаткой брать новую порцию сиропа и опять тереть. И поступать так до тех пор, пока не станет мутным весь сироп. Затем положить в него какую – нибудь эссенцию или душистое масло. Размешать и вылить в жестяные формочки, смоченные водой (у нас в доме выливали просто в глубокую тарелку). Подождать пока сахар остынет, затем немного погнуть формочку, чтобы плиточка вышла и подавать к чаю. Помню, что колется он, как сахар теми же щипцами.

В такой сахар можно класть: лимонную, малиновую эссенцию, розовое или миндальное масло. Подкрашивать пищевыми красителями.

Не менее популярными когда – то были и фруктовые пастилки. Очень недорогие в производстве, но распространены были почему – то в более обеспеченных домах. Может быть потому, что подходили к красивой сервировке стола.

Фруктовые пастилки (помадки)

50 г ягодного пюре, 400 г сахарной пудры, пищевой краски по цвету.

Для приготовления этих конфет сахарную пудру надо высыпать на стол, сделать посередине углубление и положить пюре, немного краски для цвета и по вкусу лимонной кислоты. Все вместе затереть, как крутое тесто. Раскатать тонкую колбаску и нарезать кусочками. Смочить руки водой, затем катать шарики из помадной массы. Складывать их на белую бумагу. Они должны полежать около 30 минут и подсохнуть. Помадки готовы, их можно

положить в красивую вазочку и подавать. Делают помадки и в виде лепешечек — в этом случае надо придавить пальцами шарики. Следует помнить, что помадки надо катать сырыми руками. Тогда они будут иметь глянец и более красивый вид. Из вазочки на тарелки конфеты берут щипчиками. Очень хорошо, если вазочка будет на высокой ножке, а щипчики красивой формы.

Указанный выше сорт конфет можно делать очень разнообразным. Вкус и вид будет разный. Например, если пюре земляничное или малиновое, то для цвета кладут пищевую красную краску. Но можно их делать и апельсиновыми и лимонными, тогда заготовка должна быть апельсиновая или лимонная.

В этом случае: 50 г сиропа распускают, кладут цедру, стертой с лимона или апельсина, дают постоять, чтобы сироп пропитался цедрой. После этого его надо процедить, положить кислоту и, если нужно, соответственно подкрасить и затереть крутое тесто. Как поступать дальше мы рассказали в начале рецепта.



ТЕСТО ДЛЯ НАЧИНКИ КОНФЕТ

Вот теперь подошло самое время рассказать о тесте для конфет. В начале книги мы говорили о начинке для карамели, но на любительском уровне. Сейчас расскажем о более дорогих и сложных начинках.

Тесто мадера

300 г очищенного миндаля, 80 мл мадеры, 600 г сахарной пудры, 80 мл спирта.

Миндаль хорошо поджарить, истолочь его с вином и спиртом очень мелко, в муку. Всыпать в эту смесь сахарную пудру и смешать, чтобы получилось тесто из которого можно катать шарики и огурчики, а затем маскировать их в помаду. О маскировке было сказано выше.

В детстве мне довелось пробовать пастилки-помадки, склеенные винной прокладкой. Были они очень вкусными.

Тесто жареный орех

300 г орехов, 80 мл коньяка, 600 г сахарной пудры, 80 мл спирта.

Приготавливается так же как с мадерой (см. предыдущий рецепт).

Фисташковая начинка

150 г фисташек, 150 г миндаля, 250 мл мараскина, 600 г сахарной пудры, 80 мл спирта.

Миндаль и фисташки вычистить и высушить. Жарить не надо. Остальной процесс приготовления, как и в предыдущих начинках. Эта начинка будет очень дорогой, поэтому не многие смогут позволить себе ее выполнить.

Тесто грецкие орехи

300 г очищенных орехов, 600 г сахарной пудры, 80 мл спирта, столько же розовой воды.

Приготовление такое же, как теста с мадерой. Орехи жарить не надо. Особенно в южной части страны это вполне доступная начинка.

Апельсиновая начинка

300 г очищенного миндаля, 100 г засахаренных апельсиновых корок, 600 г сахарной пудры, 80 мл спирта, 80 мл рома.

Миндаль хорошо высушить и истолочь в ступке вместе с апельсиновыми корками, постепенно подливая ром и спирт. Истолочь мелко, в муку. Всыпать сахарную пудру и замесить тесто. Сделать из этого теста шарики, четырехугольники, а затем замаскировать в ромовую помадку.

Тесто мараскиновое

600 г сахарной пудры, 80 мл мараскина, столько же спирта.

Приготовление такое же, как и апельсиновой начинки.

Указанные выше начинки в вашей практике могут пригодиться не только для конфет.

Грильяж

200 г сахарного песка, 50 г картофельной патоки, 100 мл воды, 200 г орехов, миндаля или мака, 50 г сливочного масла.

Всыпать в кастрюлю сахар, положить туда же патоку влить воду и поставить на плиту варить до пробы №10 Когда сахар будет готов, всыпать в него орехи или мак. Поставить опять на огонь, помешивать лопаткой. Масса должна смешаться, а орехи или мак заколероваться.

Перед тем как всыпать в сахар орехи или миндаль их надо подготовить. Ошпарить, вычистить, высушить, изрубить, просеять через решето. А еще лучше очищенные орехи потереть в руках, очистить от кожицы, немного зажарить.

Мак употребляется без обработки.

Когда масса готова, выложить ее из кастрюли на металлический лист, смазанный оливковым маслом, дать время остыть. Потом ножом провести под ней, приподнять. Раскатать массу скалкой, затем надрезать, а когда совсем застынет, разломать по надрезам.

МАРЦИПАНЫ

Марципан заварной или белый

200 г очищенного миндаля, 400 г картофельной патоки, сахарный песок.

Миндаль для марципана готовится в ступке, имеющей шершавую поверхность (такую ступку называют иногда черной). В ней миндаль растирается лучше всего. В шлифованной ступке хорошо растереть невозможно.

Миндаль надо вычистить, высушить и растирать до тех пор, пока он не замаслится, то есть станет жидким. Затем сахар следует всыпать в кастрюлю. Положить патоку, влить столько воды, чтобы получилась кашица. Поставить варить до пробы №8. Когда закипит, обмыть края кастрюли, чтобы масса не засахарилась. После этого влить ее в чашку и мешать пестиком или лопаткой до тех пор, пока совсем не загустеет. Затем эту массу положить на стол и смять, то есть сделать тесто. Если масса рассыпается, можно добавить немного воды. Масса должна стать похожей на крутое тесто и гладкой, без кусков. Это марципан для конфет. Такой марципан приготавливается и на вальцовку. В этом случае сухой миндаль надо пропустить 2 раза на вальцовку, а заварить в ступке. Когда он будет готов и остынет, еще раз пропустить через вальцовку.

Несколько лет назад наша промышленность выпускала для бытовых целей небольшую ручную машинку, похожую на мясорубку, которая измельчала миндаль, орехи и т. д. Эти машинки есть и сейчас у многих хозяек, особенно на юге.

Марципан белый — проварной

800 г сахарного песка, 400 г очищенного миндаля, 150 мл воды.

Миндаль истереть в ступке с прибавлением небольшого количества воды. Для этого сорта марципана миндаль не должен замаслиться. Миндаль можно брать и сырой, но тогда нужно уменьшить количество воды. Когда миндаль истерт в ступке, его надо пропустить еще через машинку—вальцовку. Затем положить миндаль в кастрюлю, всыпать туда сахар, прибавить ½ стакана воды и поставить на сильный огонь, варить. При этом надо все время мешать массу лопаткой, чтобы миндаль не пригорел. Варить до следующей пробы. Взять ножичком кипящую массу, размазать по тарелке, а когда она остынет соскоблить. Смять в руке. Если масса превратится в шарик, похожий на хлебный, масса готова. Затем ее надо выложить на мокрый поднос или блюдо и дать остыть. Сломать руками, пропустить через машинку—вальцовку после этого смять и употреблять. О разделке марципанов расскажем далее.

Марципан белый

800 г сахарного песка, 400 г очищенного миндаля, 50 мл воды.

Сахар всыпать в кастрюлю, влить немного воды. Перемешать, чтобы получилась жидкая кашица и поставить

варить до пробы №6. Когда сахар сварится, всыпать в него миндаль и мешать лопаткой, пока масса не побелеет. Затем вылить на мокрое блюдо или мраморный стол и дать остыть. Потом переломать на куски, пропустить через машинку—вальцовку. После этого хорошо смять и употреблять как обычно.

Почти во всех рецептах, которые мы приводим для приготовления марципанов, указывается миндаль. Но в северной части страны он дорог и не очень доступен. Тогда в приведенных выше рецептах можно использовать грецкие или каленые орехи (фундук). Грецкие орехи употребляются без специальной обработки. А фундук надо поджарить до хорошего колера и все—таки прибавлять половину миндаля. Миндаль надо жарить тоже до хорошего колера. Орехи можно жарить как в шелухе, так и очищенные. Все зависит от того, какой сорт конфет вы хотите получить.

Марципан ореховый

100 г орехов, 100 г очищенного миндаля, 400 г сахарного песка.

Миндаль и орехи надо поджарить до хорошего колера А затем мелко истолочь, пока масса не превратится в жидкость. Сахар поставить варить, разведя его водой до густоты кашицы. Варить до пробы №8. Когда закипит, края кастрюли обмыть от приставшего к ним сахара, чтобы масса не засахарилась. Готовый сахар соединить с истолченными орехами и мешать, пока масса не загустеет и не станет куском. Затем выложить ее на стол и смять, чтобы получилось тесто. Раскатать в колбаску и нарезать ножом на дольки нужной величины. При хранении этот марципан заворачивают в бумагу, чтобы не высыхал. Для приготовления данного марципана можно использовать и вальцовку.

Марципан фисташковый

100 г миндаля, 100 г фисташек, 400 г сахарного песка, 1 чайная ложка картофельной патоки, зеленой пищевой краски по цвету.

Дальше процесс приготовления идет такой же как белого марципана.

Разделка марципанов на конфеты

Тесто раскатать в виде веревочки, нарезать на кусочки и катать руками, чтобы придать разную форму: огурчиков, сливы и т. д. Затем склеить с грецкими орехами, то есть между двух половинок положить марципан какого-либо цвета. Так же можно фаршировать чернослив, финики, шепталу. В этом случае внутрь надо положить кусочек марципана. Еще можно выдавить на формочки. Для этого приготавливаются маленькие жестяные формочки. Кстати, они есть у тех, кто печет печенье в виде орехов. В формочку положить марципан и прижать. Чтобы лучше отставало, формочку и марципан посыпают сахарной пудрой.

Карамелевка

Это конфеты, в которых соединились марципан, орехи, сухие фрукты и карамель. Во времена НЭПа в Петрограде они продавались прямо на лотках под сводами Гостиного двора, на Невском проспекте, около вокзалов.

Соединяя марципан с карамелью, получали конфеты «Карамелевка». К сожалению, пробовать их не приходилось, но по идее, они представляют интерес. Поэтому приводим рецепт.

Марципан накатать разными фигуркам.. [illegible]ных цветов. Белый можно подкрасить красной краской или сделать розовым. В середину положить чернослив или абрикос. Затем на проволочные шпильки наколоть орехи, миндаль, фисташки, сухую вишню, но без сиропа. На спички можно накалывать разные цукаты. Спички — деревянные лучинки, заостренные с одной стороны. Две половинки грецких орехов (чищенных) склеить кусочком сливочной помадки и наколоть на шпильки. По вашему вкусу вы можете взять и другое сочетание.

А теперь надо сварить карамель. Для этого приготовить сахар. На каждые 400 г сахара положить 1 столовую ложку картофельной патоки. Развести смесь ½ стакана воды и поставить на плиту на сильный огонь. После закипания, обмыть, как обычно, края кастрюли и варить до пробы №10. Когда карамель готова, надо макать в нее все конфеты, наколотые на лучинки и металлические шпильки. Осторожно вынимать и класть на металлический лист, смазанный маслом. Конфеты должны застыть. После этого по лучинке легко ударяют ножом и снимают конфету. А шпильки достаточно повернуть и конфета снимается. Конфеты подаются на стол в красивых вазочках. Хорошо смотрятся вазочки на высоких ножках.

В карамель опускали таким образом самые неожиданные продукты. Например, свежий виноград. Только с ветки его рвать не надо, а обрезать стебелек ножницами, оставив кусочек. Иначе сок вытечет и карамель отмокнет. Представляете, как можно удивить гостей таким сладким блюдом. Когда-то в карамель опускали даже чищенные мандарины и апельсины. Но такого лакомства я лично не пробовала. Делается это сладкое так: сначала надо очистить и подсушить фрукт, а затем опустить в кастрюлю. Переваляпь в карамели, вынуть из нее вилкой и положить на железный лист, смазанный маслом. Класть надо аккуратно, не торопясь. С вилки должна стечь лишняя карамель. Класть на лист той стороной вверх, которой конфета лежала на вилочке Когда застынут, уложить в вазочку или красивое хрустальное блюдце.

Может быть мне и придется попробовать эти сладости, если меня пригласят на них мои добросовестные читательницы. Такой случай уже был после выхода книги о Пасхе. Тогда я отведала пасху, сделанную по рецепту прабабушки, которую ела только в раннем детстве.

В приведенных выше рецептах все время говорилось о вилочке для маскирования конфет. А как она выглядела? Можно ли ее сделать? Надо взять проволоку или шпильку скрутить и оставить на конце петельку, а двумя концами воткнуть в пробку.

Фрукты в карамели известны не только в русской кухне. Их и сейчас готовят, например, в Южной Америке. Если вы смотрите бразильские телесериалы, то может быть обратили внимание, что в одном из последних показанных по телевидению, гостью угощали бананом, приготовленном в карамели, а она восхищалась вкусом этого лакомства. Что ж, используя приведенные выше рецепты и мы можем сделать банан как «карамелевку».



МАРМЕЛАД

Мармелад в старой Руси хозяйки приготавливали в поместьях и в городах в своем хозяйстве. Поэтому осталось много отличных рецептов этого лакомства. Кстати, выполнить эти рецепты не очень сложно. Правда, под мармеладом понимались не только конфеты, но и более жидкая сладость, которая извлекалась из банок и горшочков в зимнее время.

Постепенно мармелад стал продуктом в основном фабричным и превратился в конфеты из эссенции, картофельной муки и сока Однако, в нашей книге мы вернемся к более широкому понятию мармелада, и к домашнему его приготовлению.

Мармелад пришел к нам из Европы. В одной из поваренных книг, изданных в конце 19-го века и являющейся переводом с французского языка сообщалось, что название этой сладости произошло от слова «marmelo», что в переводе с португальского означает айва, из которой он и готовился первоначально. Считалось, что мармелад — это довольно густая масса, которая получается в результате разваривания плодов или ягод с сахаром. Производство мармелада быстро освоили кондитеры.

В мелких кондитерских производствах, которых было более чем достаточно в конце 19-го и начале 20-го веков в России схема производства была отработана достаточно

четко и уже предусматривала использование различных эссенций.

Основой изготовления служил мармелад – пюре. Для изготовления такого мармелада на 400 г сахара брали 400 г, например, яблочного пюре. Все вместе кипятили, проваривали, мешая лопаткой, чтобы не пригорело и выливали в чашку для охлаждения, а затем перекладывали в банки и хранили в холодном месте. Из такого пюре делали и мармелад – конфеты.

Мармелад-конфеты

400 г яблочного пюре из антоновки, 300 г сахарного песка.

Яблочное пюре и сахар положить в кастрюлю и проварить. В начале кипячения появится пена. Когда она пропадет — масса готова. При варке надо следить, чтобы пюре не пригорело, и для этого все время помешивать лопаткой. Яблочный мармелад может быть основой для всех остальных. Для вкуса кладутся разные эссенции и соответственно подкрашиваются. Получив нужный вкус, массу надо хорошо прокипятить, подкрасить и вылить в деревянный ящик, дно которого покрыто бумагой. Толщина слоя 1 сантиметр. Ящик поставить на ночь в теплое место для просушки. На следующий день провести ножом по стенке ящика — чтобы мармелад не прилип. Затем выложить мармелад на бумагу и опять поставить сушить. Затем мармеладную массу нарезать ножом или фигурными выемками. Пересыпать крупным сахаром Мармелад готов.

Мармелад мелкий

400 г яблочного пюре, 400 г сахарного песка, эссенции по вкусу.

Приготовление мелкого мармелада такое же, как сказано выше. Далее теплую мармеладную массу высадить из корнета или шприца на чистую и гладкую доску лепешечками. Поставить на ночь в теплое место сушить. На следующий день посыпать сверху крупным сахаром. Снять ножом, а потом сложить две штучки вместе теми сторонами, которые лежали на доске. Положить в сахар и перевалять.

Но нельзя забывать, что в России большинство населения жило в мелких городах, сельской местности, а то и вообще в поместьях. Там было сколько угодно ягод и фруктов. И, естественно, хозяйки готовили ягодный мармелад из пюре натуральных ягод, а фруктовый из фруктов, которые были в этой местности. Наверно, и сейчас наши хозяйки, имея на участке малину, не поедут покупать в город эссенцию для изготовления ягодного мармелада.

От наших прабабушек осталось достаточное количество отличных рецептов, по которым и сейчас совсем несложно сделать отличный мармелад. Иногда эти рецепты значительно отличаются друг от друга, иногда разнятся лишь в деталях, но во всех из них положен принцип использования натурального продукта. И еще очень важная деталь — в производстве мармелада можно использовать ягоды и фрукты, которые для других целей не годятся. Например, не имеют товарного вида, помяты, мелкие, или очень большой урожай одного сорта фруктов или ягод.

Мы приводим рецепты как изготовления некоторых пюре из ягод и фруктов, так и мармеладов-конфет. Все эти рецепты могут вам пригодиться.

Яблочное пюре с сахаром, с медом или патокой

1 кг яблок, 250 г сахарного песка, меда или патоки.

Кислые яблоки очистить и разрезать на части. Испечь, протереть, чтобы получить яблочную массу.

В яблочную массу, положить сахар, мед или патоку. Варить, пока не станет густым, мешая, чтобы не пригорело. Когда остынет, сложить в банки или облитой горшок. Ненадолго поставить в теплую печь, чтобы засохло сверху.

Мармелад яблочный

800 г яблок, 500 г сахарного песка, 1 столовая ложка масла, 100 г сахарной пудры для обсыпки готового продукта.

Яблоки испечь, протереть через сито. Прибавить сахар и масло. Смесь прокипятить один раз, постепенно мешая. Вылить в плоские формочки. Когда масса достаточно застынет, опрокинуть на гладкую доску. Разрезать острым ножом на куски, желаемой формы и поставить в духовку, чтобы получилась корочка. Вынуть из духовки и посыпать сахарной пудрой.

От бабушек в нашей семье остался рецепт, который нельзя назвать ни пюре, ни мармеладом, но который использовался и используется до сих пор как заготовка для пирогов из слоеного теста и как полусухие конфеты. Гости называют их «мармеладками». Яблоки для этого рецепта должны быть не сладкие, не очень разваривающиеся.

Мармелад яблочный (вариант 2)

1 кг яблок, 1 кг сахарного песка, немного воды.

Яблоки очистить, удалить семечки, разрезать на куски. Из сахара и воды сварить сироп и положить туда яблоки. Варить до готовности, но чтобы яблоки не разварились. Выложить мармелад в банки или эмалированную посуду. Хранить в холодном месте. Получаются кусочки яблок в густом сиропе. Если долго стоят, то дела-

ются больше похожими на конфеты. Могут стоять два года.

Мармелад из грушевый

400 г груш, 200 г сахарного песка, вода.

Спелые груши очистить, вынуть сердцевину. Груши положить в таз и залить их холодной водой. Дать постоять 30 минут. Затем варить в этой же воде на сильном огне до тех пор, пока груши не разварятся. Затем вынуть их ложкой, а в ту воду, где варились, положить сахар и уваривать дальше. Груши протереть, положить в сироп и прокипятить 1—2 раза. Разложить в банки.

Мармелад грушевый (вариант 2)

1 кг пюре из груш, 800 г сахарного песка, вода, ванилин, цедра 1 лимона.

Груши очистить, нарезать и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды и щепоткой сахара. Варить на умеренном огне. Когда выкипит вся влажность, протереть и положить это пюре в кастрюлю, добавить сахарный песок, ванилин, цедру. Кипятить мармелад до готовности, непрерывно мешая на сильном огне.

Мармелад абрикосовый

1 кг абрикосов, сахарный песок.

Вынутые из абрикосов косточки, взвесить и взять по весу такое же количество сахарного песка. Разварить абрикосы, протереть. Еще раз проварить, непрерывно мешая, пока масса совсем не загустеет. Мармелад вылить тон—

ким слоем не мелкие тарелки, вырезать выемкой кружки и обсыпать их мелким сахаром или пудрой. Косточки можно расколоть, отварить, очистить от кожицы и смешать с мармеладом.

Мармелад дынный

800 г пюре из дыни, 300 г сахарного песка.

Дыни очистить от косточек и корок, мякоть протереть через сито, добавить сахарный песок, вскипятить. Готовый мармелад разложить по стаканам.

Мармелад апельсиновый

10 апельсинов, сахарный песок.

Апельсины очистить, положить кожуру в таз, залить кипятком. Варить пока не начнет сниматься белая кожица, процедить. Удалить нижнюю белую часть кожуры, а цедру тонко нарезать. Разрезать апельсины пополам в длину, затем поперечными ломтиками. Вынуть все зернышки, соединить с цедрой и ее наваром. Измерить массу стаканом и положить в таз. Всыпать такое же количество сахара. Варить на слабом огне, не добавляя воды, часто мешая. Когда мармелад загустеет, дать остыть, переложить в банки, перевязать пергаментной бумагой.

Пюре из слив

4 стакана слив, 500 г сахарного песка.

Взять не очень кислые сливы, очистить от кожицы. Для этого надо обдать сливы кипятком, накрыть крышкой и дать постоять. Когда кожица полопается, снять ее. Сливы

разрезать, косточки вынуть. Положить в таз, налив на дно воды. Варить, мешая, чтобы не пригорело. Когда жидкость не будет отделяться, пюре готово.

Если на рынке попадаются дешевые сливы, то обязательно заготавливаю что-то подобное. Стоят года два и тогда делаются, как мармелад.

Мармелад сливовый

400 г слив, 200 г сахарного песка.

Зрелые сливы очистить от косточек и кожицы, нарезать на куски, варить их в кастрюле.

Все время надо осторожно мешать. Кипятить до тех пор, пока сироп хорошо уварится. Затем разложить в невысокую посуду и закрыть.

Мармелад ягодный

500 г пюре из ягод, 250 г сахарного песка, ванилин, сахарная пудра.

На мармелад можно употреблять ягоды, оставшиеся в решете после того, как стек сок для приготовления желе или сиропа. Протереть их через сито, чтобы получить пюре.

Варить, все время помешивая, пока не загустеет. Выложить готовую массу на чистый противень, посыпанный сахаром, или блюдо, слегка смазанное сливочным маслом, сгладить массу ножом. Поставить в слегка разогретую духовку. Когда достаточно обсохнет, нарезать мармелад острым ножом на квадратики или продолговатые кусочки, обсыпать сахарной пудрой с ванилином. Хранить в деревянных ящиках или жестяных коробках, перекладывая каждый ряд мармелада белой бумагой.

Если мармелад приготавливается из свежих ягод, то нужно всыпать их в таз, раздавить ложкой, залить водой.

На 2 кг ягод — 2,5 стакана воды.

Прокипятить, протереть и дальше готовить, как сказано выше.

Пюре из красной смородины

500 г пюре из красной смородины, 500 г сахарного песка.

Варится без семечек. Протереть спелую, хорошую ягоду через сито, чтобы прошла вся мякоть (но без семечек и кожи).

В пюре добавить сахарный песок и варить до готовности. Разложить в банки теплым в тот же день, иначе пюре затвердеет. Для этого пюре — мармелада храню специально небольшие и невысокие баночки объемом 300 г. Обычно столько требуется пюре — мармелада на один раз.

Вообще же рецепт очень нужный в хозяйстве. Красную смородину легко купить, а если есть садовый участок, то ягод всегда много. Хранить можно больше 2-х лет.

Мармелад из крыжовника и смородины

500 г ягод, 500 г сахарного песка.

Взять поровну крыжовника и смородины. Протереть сквозь сито, положить сахар, хорошо уварить. Затем положить в банки или сделать мармелад.

Мармелад из крыжовника

500 г пюре из ягод, 200—400 г сахарного песка, 200 мл воды.

Зрелый крыжовник перебрать, всыпать в таз, влить воду. Варить на легком огне, непрерывно мешая и рас-

тирая ягоды ложкой. Когда крыжовник разварится, протереть его сквозь сито.

Добавить сахар и варить, мешая, пока масса не загустеет и не начнет застывать на льду (пробу делать ложкой). Затем переложить смесь в банку или горшок, закрыть и поставить в холодное место. Употреблять как сладкое, для пирогов и тортов.

Мармелад малиновый

600 г малины, 300—500 г сахарного песка.

Малину обсыпать мелким сахаром, дать так постоять 3 часа. Поставить на огонь минут на 10—15. Когда малина сварится, протереть сквозь сито. Далее поступать, как было сказано выше.

Пюре или мармелад из малины

500 г пюре из малины, 300—400 г сахарного песка.

Поставить малину в печь или в духовку в банках. Когда ягоды поднимутся, слить сок, а сами ягоды протереть сквозь сито. Добавить сахарный песок и варить, пока не загустеет. Сохранять и употреблять для пирогов, тортов и т. д.



ПАСТИЛА

Трудно даже представить, какое разнообразие пастилы было когда-то в нашей стране. Ее умели делать как в производственных условиях, так и в мелких кондитерских и почти в каждом обеспеченном доме.

Пастила представляет собой тесто из мякоти плодов. Обычно для прочности оно запекается. Классическая пастила делается из яблок. В производстве пастилы остальные сорта получаются путем добавления эссенций и красок. В домашнем хозяйстве для пастилы используют самые разные ягоды и фрукты: рябина, вишня, брусника, черника, слива, груша и т. д. Считается, что ягоды, в которых много сока и мало мякоти, позволяют получить пастилу лучшего качества. Когда-то советовали ягоды сначала завялить, потом парить в легком жаре в замурованном горшке.

Для производства пастилы надо иметь специально сделанные формы — ящики.

Изготавливались ящики из липовых или кленовых досочек. Ящики рекомендовалось делать определенного размера: 90 см длиной, 50 см шириной, 7 см высотой. Славилась в России «коломенская» пастила. Так, при производстве этой пастилы ящики обтягивались полотном, смазанным густым медом. Затем ящик с пастилой ставился на 1—2 часа и более, смотря по роду пастилы, в слегка протопленную печь, или умеренно нагретую сушилку. Затем его вынимали, накрывали белой бумагой и хранили в сухом

месте. При сушке пастила накладывалась слоем толщиной на 2 пальца.

Из описания производства пастилы других сортов можно сделать выводы, что деревянные ящики или коробки были обязательным элементом производства пастилы, а вот полотно и мед больше нигде не указывался. Самих же рецептов пастилы, как уже было сказано, существовало великое множество. И начать знакомиться с ними надо с яблочной пастилы — как основной.

Пастила яблочная с ванилью

1 кг яблочного пюре, 1 кг сахарного песка, ванилин.

Нарезать яблоки, положить в кастрюлю и варить под крышкой, на умеренном огне Когда выкипит вся влажность, протереть через сито Смешать пюре и сахар, положить в таз или кастрюлю и кипятить, непрерывно помешивая, пока масса не станет плотной. Разложить тесто на блюдо слоем толщиной 1 см. Пригладить сверху, посыпать ванилином. Поставить в духовку со слабым огнем на 24 часа (видимо, можно воспользоваться сушильным шкафом). Затем переложить на другое блюдо, покрытое бумагой (бумага должна быть посыпана сахаром) на 11 часов. Когда смесь просохнет и окрепнет, разрезать на полосы, посыпать сахаром и положить в ящики, чередуя каждую полосу с листом бумаги.

Пастила яблочная с белками

750 г яблочного пюре, 750 г сахарного песка, 1 белок.

Испечь кисло-сладкие яблоки, протереть их сквозь сито. Растереть сначала пюре с сахаром, а потом подливать белки, взбивая лопаточкой, пока масса не загустеет и побелеет. Затем положить ее в деревянный ящик высотой

6 см (можно в картонные коробки, но это хуже). Заполнить ящик на 1/3 высоты и поставить в духовку в легкий жар, чтобы масса подсохла. На этот пласт положить другой такой же толщины, а потом третий пласт. Подсушенную пастилу накрыть белой бумагой, закрыть ящик крышкой и хранить в сухом месте.

Яблочная пастила с сахаром

1 кг яблочного пюре, 500 г сахарного песка, 3—4 белка.

Прежде чем делать эту пастилу, следует сделать пробу яблок: испечь одно, два и если масса их будет чистая и белая, то яблоки годятся на пастилу. Хотя иногда и розоватая масса когда ее начинают взбивать с сахаром, становится белой. Если проба покажет, что яблоки годятся для пастилы, их надо положить в горшок, закрыть его, поставить в горячую печь или духовку, а когда яблоки испекутся и станут мягкими, то не вынимая горшки из печи (духовки), чтобы яблоки не остыли, брать по несколько штук и протирать их сквозь частое сито деревянной ложкой; горячие яблоки протирать гораздо выгоднее, чем холодные, так как массы выйдет больше почти что вдвое. Потом добавить в пюре сахар, взбить лопаткой (миксером), пока масса не станет совершенно белой. Для большей белизны на каждые 2 стакана можно положить от 1 до 3 яичных белков и взбивать с белками; когда масса станет белой и рыхлой, разлить в ящики. Наливать тонким слоем, поставить в сильно нагретую духовку и далее действовать, как указано в предыдущих рецептах.

Пастила яблочная «коломенская»

1 кг яблочного пюре из кислых яблок, 500 г сахарного песка, 3—4 белка.

Испечь кислые яблоки в печи или духовке в накрытом горшке. Снять с яблок кожу, вынуть семечки, мякоть растереть ложкой, протереть через частое сито и взбивать эту массу с мелким сахаром до тех пор пока тесто не побелеет и сделается похожим на пену. Затем разлить в плоские ящики, сделанные из тонких дощечек (см. об этом выше). Засушить в духовке 2 часа. Когда масса подсохнет, налить другой слой, засыпать сахаром и опять поставить в духовку. Для того, чтобы пастила была более пышной, при взбивании яблок надо прибавить пену яичных белков.

Как мы уже рассказывали в начале раздела, большое значение в приготовлении коломенской пастилы играли ящики и их оформление.

Яблочная пастила с миндалем

800 г протертых яблок, 1 кг сахарной пудры, 50 г горького миндаля, 3 белка.

Сварить в глиняной посуде кислые яблоки с водой. Когда кожа на них начнет трескаться, выложить их на решето, чтобы вода стекла, а яблоки обсохли. На следующий день их надо размять и протереть через сито.

Все смешать, взбить миксером, пока смесь не побелеет, покроется пеной и будет относительно крепкой. Затем взять немного горького миндаля, истолочь его с водой, чтобы образовалась каша и тщательно смешать ее с яблочным киселем до однородности. После этого смесь положить в ящики из сосновых планочек. Обычно они имеют ширину 44 см, длину 160 см, высоту 9 см. Их обкладывают по дну и бокам белой бумагой и затем уже наполняют тестом. Ящички поставить в духовку, нагретую до 50°С, пока тесто не затвердеет на поверхности. Как правило, этот процесс длится 24 часа. Затем коробки вынуть, поставить на окно охлаждаться, а потом опрокинуть на тонкие гладкие доски, покрытые бумагой. Вынутую пластину, покрытую бумагой, поставить в духовку на досках, чтобы

она подсохла со всех сторон. Эта пастила имеет белый цвет.

Яблочная пастила с клюквой

600 г протертых яблок, 600 г сахарного песка, 2 белка, 600 мл клюквенного сока.

Осторожно смешать протертые яблоки со взбитыми белками. Сбить смесь до пены. Клюкву 3 раза прокипятить в воде, высушить на решете. Затем ее надо раздавить и протереть через сито.

Клюквенный сок смешать с сахаром и взбить. После этого обе приготовленные массы надо перемешать. Далее пастилу готовить как указано в предыдущих рецептах

Полосатая пастила (белая с красной)

Готовится яблочная пастила с сахаром и с клюквой (см. предыдущие рецепты). В коробки попеременно положить слои белого и красного теста.

Яблочная пастила с большим количеством белков

800 г яблок, 1200 г сахарного песка, 15 белков.

Яблоки сварить, протереть через сито. Следить, чтобы в массу не попали семечки и кожура. Положить сахарный песок и поставить на плиту варить, непрерывно помешивая, чтобы не пригорело.

Взбить белки. Смешать все компоненты вместе. Еще раз взбить. Вылить в горшок, обложенный белой бумагой и

поставить в духовку, чтобы смесь подсохла. На следующий день пастилу можно разрезать. Нож при этом следует обтирать мокрой тряпкой, чтобы масса не приставала. Нарезанные кусочки пастилы уложить на доску, а потом поместить в духовку, чтобы подсохла. Эта пастила необыкновенно вкусная.

Пастила простая

800 г сахарного песка, 10 белков, 8 г лимонной кислоты, 2 г эссенции, розовая пищевая краска.

В сахарный песок добавить немного воды и сварить до мягкости, потом взбить белки.

Сваренный сахар понемногу влить в белки и взбить смесь миксером. Потом положить лимонную кислоту и немного розовой пищевой краски, а также какую-либо эссенцию. Все хорошо взбить, затем вылить на лист, обложенный белой бумагой и поставить в духовку сушить.

На следующий день массу надо разрезать, обтирая нож мокрой тряпкой и поставить в духовку, чтобы пастила высохла.

Пастила айвовая

500 г пюре из айвы, 500 г сахарного песка.

Айву положить в горячую воду и поставить на умеренный огонь. Накрыть кастрюлю крышкой. Через 12—15 минут снять с огня. Слить воду. Обернуть кастрюлю в полотенце, чтобы айва не остыла. Разрезать айву на части, вынуть сердцевину и очистить. Протереть мякоть через частое сито. Добавить сахар, предварительно прокипятив его с небольшим количеством воды. Затем готовить так же, как яблочную пастилу.

Пастила рябиновая

500 г рябины, 250 г сахарного песка, 2—3 белка.

Рябину всыпать в горшок, раздавить ложкой, добавить сахар, закрыть крышкой, поставить в духовку на средний огонь.

Когда рябина пустит сок, перемешать. Протереть через сито, остудить, прибавить белки из расчета на 3 стакана пюре — 1—2 белка.

Взбивать (конечно, миксером) пока масса не побелеет. Дальше готовить так же, как яблочную пастилу (см. выше).

Рябиновая пастила еще более доступна для изготовления, чем яблочная. В наших лесах достаточно этих ягод. Конечно, лучше ее собирать после мороза, но можно собрать зрелую рябину и положить ее на некоторое время в морозильник.

Кстати, рябиновую пастилу многие предпочитают всем другим сортам.

Пастила брусничная

1 кг брусники, 500 г сахарного песка, 1—2 белка.

Взять спелую бруснику, перекатать ее для очистки, сполоснуть холодной водой, откинуть на решето. Когда вода стечет, бруснику всыпать в таз для варенья, налить воду, чтобы ягоды были покрыты. Поставить на плиту или жаровню и варить до тех пор, пока ягода не побелеет. Затем откинуть бруснику на решето, чтобы стекла жидкость, перетереть сквозь сито. Пюре снова переложить в таз для варенья, отмеривая пюре стаканами. Затем туда же всыпать сахарный песок из расчета $^1/_2$ стакана на каждый стакан пюре. Смесь размешать, прокипятить, остудить. Вбить, смотря по количеству массы 1 или 2 белка. Массу взбивать в холодном виде. Затем положить слой массы в деревянный ящик. Поставить в духовку на

небольшой огонь, чтобы подсохла, потом другой слой и так до тех пор, пока ящик не заполнится. В общем, готовить как яблочную пастилу. Ящик закрыть крышкой, забить деревянными гвоздями и хранить в сухом, прохладном месте.

Пастила малиновая

500 г пюре из малины, 250 г сахарной пудры.

Взять спелую малину, отбросить стебельки, всыпать в облитой горшок, накрыть крышкой, замазать по краям тестом и поставить в горячую печь или духовку. Через три часа вынуть, откинуть на решето, оставшуюся на поверхности решета массу протереть через сито, смешать с сахарной пудрой. Смесь тщательно взбить миксером.

Положить в деревянный ящичек, о которых мы уже говорили, толщиной в палец и дальше готовить также как и яблочную пастилу.

Хранить в сухом прохладном месте.

Пастила абрикосовая

500 г абрикосового пюре, 500 г сахарного песка.

Приготовить абрикосовое пюре. В сахар добавить немного воды и сварить. Обе массы смешать и варить, непрерывно помешивая. Выложить на блюдо слоем в 1 см или по желанию сформировать пастилки около 4 см в диаметре.

Засушить в слабо нагретой духовке и положить в ящики. Хранить в сухом, прохладном месте.

Эта пастила более похожа на мармелад, но таков старый рецепт.

Пастилки абрикосовые 55

500 г абрикосового пюре, 500 г сахарного песка.

Не совсем уваренные абрикосы протереть через частое сито. Массу положить в таз для варенья вместе с сахаром. Когда сахар распустится и смешается с пюре, разлить смесь в плоские фарфоровые тарелочки и поставить на воздух, когда подсохнет, перевернуть. С обеих сторон посыпать мелким сахаром. Поставить тарелочки в сушильный шкаф или духовку. Когда пастила подсохнет, вынуть тарелочки и поставить на воздух. Повторять это до тех пор, пока пастила хорошо не высохнет. Приготовленную таким образом пастилу посыпать еще раз мелким сахаром и уложить в ящики. Каждую переложить бумажным кружком.

Пастила из чернослива и черной смородины

1 кг пюре из чернослива и смородины, 500 г сахарного песка.

Эту пастилу делают иногда с кожей и мякотью плода, а иногда из одной только мякоти. Во всяком случае, плоды надо сначала печь или варить, пока они не сделаются мягкими и будет вытекать сок. Чернослив должен отделяться от косточки.

Если пастилу готовить из плодов без кожи, то после варки их надо протереть через редкое решето. Если же кожа остается на плоде, следует лишь вынуть из чернослива косточки. Мякоть положить в таз для варенья и поставить на сильный огонь. Дать жидкости прокипеть, пока масса не начнет подсыхать. Затем прибавить сахарный песок. Хорошо перемешать смесь и варить до тех пор, пока варенье не станет садиться леденцом на края таза. Затем разлить пастилу в неглубокую посуду, а дальше готовить, как указано в предыдущих рецептах.

СМОКВА

Боюсь, что молодому поколению название смоква ни о чем не говорит, а вот старшее поколение немедленно вспоминает прекрасное фруктовое лакомство, которое часто бывало на столе. Забыть такое лакомство просто невозможно. Удивительно вкусные лепешечки. У нас в доме смокву любили и очень хорошо ее готовили. В 30-тые годы, когда уже стали ездить отдыхать на юг, обязательно привозили ящички со смоквой, сделанной своими руками. Приготовлением смоквы увлекалось большинство отдыхающих. О санаториях тогда никто на юге и не слышал, кроме желудочных и туберкулезных, а ездили в частные дома, снимали койки или комнаты. И тут же на дворе с мангалом в центре готовили не только обед, но и смокву. Хозяева домов давали дружеские советы, как ее готовить и где купить фрукты. Увлечение смоквой было «повальное» и считалось, что из южных фруктов она вкуснее всего.

Смоква — рецепт приготовления

750 г ягод, 350 г сахарного песка.

Смоква делается из разных ягод и фруктов также, как мармелад, только не протирается через сито. И вкус у нее другой.

Спелые ягоды очистить и засыпать в таз одновременно с сахаром.

Варить без воды. Раздавить ягоды ложкой и варить на слабом огне все время мешая, чтобы не пригорело. Когда масса станет отделяться от дна таза куском, тогда смоква готова. Затем надо сполоснуть холодной водой блюдо, вылить в него сваренную массу, разрезать ее ножом. Закрыть кисеей, оставить до следующего дня.

Через сутки опрокинуть пласт на другое блюдо, чтобы подсохла вторая сторона. Потом нарезать смокву на кусочки пальца в два шириной. Обсыпать крупным сахарным песком. Сложить с жестяную коробку. Края коробки обложить пергаментной бумагой. Сахарным песком надо пересыпать каждый ряд. Смокву можно сделать из ягод и фруктов оставшихся на решете после того, как стек сок для приготовления желе, но вкус ее будет уже похуже.

Смокву иногда называли сухим вареньем.



КОНФЕТЫ «КОНСЕРВ»

Очень давно было распространено странное название "консервы фруктовые и ягодные". Это род сухих конфет, приготовленных из сахара, мякоти и сока разных плодов, из варенья. Часто в эти конфеты клали варенье и называли почему-то в единственном числе. Например, «консерв вишневый».

Консерв вишневый

800 г вишни без косточек, 1600 г красного крыжовника, 1200 г сахарного песка.

Положив ягоды в медный таз, стоящий на небольшом огне, варить до тех пор, пока они не уварятся до 200 г. В это время растворить сахар. Уварить его, положить в него ягоды и мешать, пока смесь не начнет пузыриться. Затем выложить массу в приготовленные бумажные картонки.

Консерв кофейный

30 г растворимого кофе, 400 г сахарного песка.

В сахар добавить немного воды и сварить сироп. Потом снять с огня и немного остудить. Добавить кофе,

хорошо перемешать лопаткой и снова сварить. Когда консерв будет готов, выложить его в коробочки.

Консерв шоколадный

120 г шоколада, 800 г сахарного песка.

Шоколад распустить в небольшом количестве жидкого сахарного сиропа. Сварить 800 г сахара, положить в него шоколад, мешать, пока смесь не начнет пузыриться. Затем разлить в формы.

Консерв лимонный

400 г сахарного песка, 1 лимон.

Стереть цедру с лимона на сахар и выдавить лимонный сок из половины лимона. Сварить сахар и положить туда лимонную смесь, протерев через сито. Уварить до половины. Снять с огня, и взбивать, пока масса не поднимется (наверно, это надо делать миксером). Затем вылить в формы.

Консерв из шиповника

500 г пюре из шиповника, 500 г сахарного песка.

Зрелые ягоды очистить от стеблей, вынуть зерна и дать полежать 2 дня, чтобы плоды сделались мягкие. Потом протереть их через сито и, прибавив сахар, поставить на небольшой огонь и мешать непрерывно, пока смесь не сделается густой. Затем вылить в специальные формы.

Этот рецепт актуален и сейчас для заготовки плодов шиповника.

Заинтересовавшись словом консерв, обнаружили конфеты «консерв», которые оказались похожими на леденцы, но отлитыми в формочках из крахмала.

Приготовление этих конфет имеет не только интерес для истории, но осуществимо и сейчас. Приготавливается ящик с пудрой крахмала и делаются фигурные выемки. Для печатания берутся формочки в виде головы петуха, головы лошади, подковки, звездочки, бочонка и т. д. Может быть и какой-нибудь фрукт. Формочки, которыми печатают углубления, должны быть абсолютно сухие, иначе крахмал пристанет. Затем варят сахар. Сахар берется без веса, следовательно, можно всыпать желаемое количество, например, 400 г или 500 г. Влить столько воды, чтобы образовалась жидкая кашица. Поставить варить на сильный огонь. Когда закипит, края внутри кастрюли обмыть сырой тряпкой, чтобы там не было крупинок сахара. Снять пену, если она будет. Процедить через частое сито, а затем варить сахар до пробы №4 (помните про такую?). Когда сироп будет готов, положить в него цедру с апельсина или лимона или какую-либо эссенцию, или сироп ванили. Наверно, по началу лучше сделать конфеты с эссенцией и так хлопот будет много. Затем положить нужную пищевую краску. Ваниль ничем не красят.

Сваренный сахар надо мешать по дну и краям кастрюли, пока он не станет мутным. Затем положить в него немного лимонной кислоты для вкуса и масса готова. Сделать бумажный корнет (картузик), отрезать кончик, чтобы была маленькая дырочка, загнуть этот конец, а в корнет залить приготовленную массу. Взять удобно в руки и потихоньку выдавливать массу в приготовленные в пудре крахмала формочки. Когда масса остынет, вынуть ее из пудры, очистить кисточкой или обдуть. Затем маленькой кисточкой обмыть каждую штучку винным спиртом. Конфета готова. Когда в детстве пробовала фигурные леденцы, даже не подозревала, что они носят название «консерв» и делаются при помощи крахмальных форм. Делали такие конфеты и из ягод, фруктов. Но обо всем в маленькой книжке не расскажешь.

ДРУГИЕ ДОМАШНИЕ СЛАДОСТИ

О сладостях, которые были в России можно было бы еще многое рассказать. Например, было популярно так называемое киевское варенье, то есть особо сваренные в виде конфет ягоды и фрукты, также употребляли цукаты и еще многое другое.

Заканчивая эту книжку, мы расскажем еще только о таких конфетах, как тянучки, клюква в сахаре, орехи в меду и рахат—лукум.

Сливочные тянучки

1 л сливок или жирного молока, 600 г сахарного песка, 1 пакетик ванилина.

Сливки или молоко влить в таз для варенья, прибавить сахар и ванилин. Кипятить, часто перемешивая, чтобы смесь не пригорела. Когда масса станет настолько густой, что капли не будут стекать с ложки, вылить ее на мраморную доску или блюдо и, когда остынет, разрезать острым ножом на небольшие кусочки. Для приготовления кофейных или шоколадных тянучек, нужно прибавить в молоко крепкий кофе или шоколад по вкусу.

Клюква в сахаре

300 г клюквы, 1 белок, 250 г сахарной пудры, 1 столовая ложка лимонного сока.

Перетереть добела деревянной ложкой белок и сахарную пудру. Положить в эту массу ложку лимонного сока и мешать, пока не загустеет так, чтобы глазурь превратилась в массу. Затем осторожно обвалять каждую ягодку в глазури, сложить на блюдо, смазанное несоленым сливочным маслом или воском, дать ягодам обсохнуть, сложить в банки. Долго хранить нельзя.

Клюква в сахаре (вариант 2)

300 г клюквы, 1 белок или 1 чайная ложка желатина, 250 г сахарной пудры.

Отобрать только крупную и среднюю ягоду. Промыть, положить на полотенце или салфетку, чтобы высохла. Сахарную пудру просеять через частое сито на большой лист бумаги. Клюкву положить в миску и полить жидким, распущенным в кипятке желатином или смешать клюкву с яичным белком. Ягоды брать рукой, выбирать сухие, и разбрасывать на сахарную пудру. Каждая ягода должна лежать отдельно. Одной рукой бросать ягоду, а другой, взяв за концы бумаги, постепенно обваливать клюкву в пудре.

Когда вся клюква будет положена в пудру, нужно растрясти ее, взяв за концы бумаги. Ягода должна лежать тонким слоем минут 10 и обсохнуть. Затем опять собрать клюкву вместе и растрясти тонким слоем в пудре. Дать просохнуть минут 10. И так повторить 4—5 раз. Потом куском толстой бумаги взять клюкву и положить на большое сито, лавируя так, чтобы клюква на сите каталась и округлялась. Лишняя пудра уйдет через сито. Клюква готова и ее можно переложить в коробку или прямо в вазочку.

Орехи в меду

300 г орехов, 200 г меда.

Орехи очистить от скорлупы, насыпать на противень и поставить в духовку на слабый огонь. Подсушить, но не дать зажелтеть. Перетереть грубым полотенцем, чтобы очистить от кожицы. Распустить в кастрюле свежий липовый мед, всыпать орехи, дать закипеть и мешать, пока масса не загустеет. Вынуть на блюдо, смазанное сливочным маслом. Сравнять ложкой. Когда масса застынет, нарезать ее квадратиками. Потом подсушить в легком жару. Это лакомство очень хорошо сочетается с кофе.

Рахат-лукум

300 г сахарного песка, 100 мл воды, 1 столовая ложка крахмала.

Приготовление рахат-лукума очень просто, поэтому вполне возможно в домашних условиях или в маленьких кондитерских. Не потребуется никаких приспособлений, кроме хорошей кастрюли.

В медный таз или кастрюлю засыпать сахар, залить воду и приготовить сироп. Когда сироп закипит, удалить ложкой пену. При изготовлении высоких сортов рахат-лукума для очистки используют белок. Для этого его нужно влить в слегка остуженный сироп, хорошо размешать и потом опять нагреть, при этом белок свертывается и уносит с собой грязь. Жидкость процедить. Вместо сахара для дешевых сортов сладости можно использовать рафинированную патоку.

Когда сироп сварится, в него надо влить крахмал, размешанный в холодной воде. Влить тонкой струей и при этом сильно перемешивать массу, чтобы не появились крахмальные комки. Кстати, это главное условие для получения хорошего продукта. Когда вся масса станет прозрачной, без пятен, молочного цвета, то есть, когда крахмал

хорошо перемешается, рахат-лукум готов и можно прибавлять красящие пахучие вещества.

Рахат-лукум, сваренный только на крахмале, отличается тем, что он тяжел, тягуч и очень клеек. Лучше рахат-лукум получается тогда, когда к крахмалу во время его варки прибавляют желатин. Это дает продукту легкость и рыхлость. Желатин для употребления надо, конечно, предварительно размочить. Низкие сорта рахат-лукума приготавливают из картофельного крахмала; средние — из пшеничного, а самые высокие — из рисового. Для окраски употребляют пищевые красители.

Краску добавляют в конце варки рахат-лукума. Из пахучих веществ в рахат-лукум кладут бергамотовое масло, когда масса достаточно охладится, и ваниль или ванилин во время варки. Ваниль растирают с сахаром или используют ванильный сахар. Можно применять настойку ванили на спирту. Настойки вливают, когда рахат-лукум уже сварен и достаточно охлажден.

Кладут розовое масло, но после охлаждения. В старых рецептах указывалась добавка — масло горьких миндалей. В рахат-лукум можно добавлять орехи, фисташки, миндаль, но сейчас это практически не делают.

Когда рахат-лукум готов, можно приступить к его формовке.

Рахат-лукум вылить на мраморную доску, смазанную маслом сладких миндалей или оливковым. Когда масса остынет, нарезать ее на квадратные или прямоугольные кусочки. Затем пересыпать их пудрой и положить в ящики или коробки различной величины от 500 г до 4-х кг.

В старой русской кухне был еще один способ формирования рахат-лукума. Взять нитку, нанизать на нее миндаль и опустить в теплую массу рахат-лукума. На нитке застынет слой рахат-лукума. Затем нитку опустить вторично и т. д. — до желаемой толщины рахат-лукума. Получается совсем незнакомая сейчас сладость на миндале.

Мы постарались познакомить читателей с некоторыми сладостями, которые можно приготовить в домашних

условиях. Правда, в небольшой книге мы не смогли рассказать о многих когда-то хорошо известных сладостях, а теперь незаслуженно забытых. Не смогли в полной мере познакомить с замечательным мастерством домашних кондитеров — из-за небольшого объема книги. Надеемся сделать это в следующих изданиях.



СОДЕРЖАНИЕ

КОНФЕТЫ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ивашкевич Наталья Павловна

Дизайн обложки И. Журавлев

Лицензия ЛР № 062711 от 15.06.98 г.
ООО «Респекс»
198013, Санкт-Петербург, ул. Можайская, 18—7.

Подписано к печати 28.01.2000 г. Формат 84×108¹/₃₂.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 41.

Отпечатано с оригинал-макета
в ГП типография им. И. Г. Котлякова
Министерства РФ по делам печати, телерадиовещания
и средств массовых коммуникаций
195273, Санкт-Петербург, ул. Руставели, 13.

КОНФЕТЫ
ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сладости в нашей стране всегда любили. Хотя в обычные дни в народе ими не злоупотребляли. Считалось, что в питании хлеб всему голова, а сладкого досыта не наешься. Зато в праздничные дни народных гуляний, на ярмарках всякие сладости были в изобилии, так же как и за праздничным столом дома. Веселье всегда сопровождалось вкусной едой.

Оказалось возможным возродить казалось бы навсегда ушедшие из нашей жизни сладости, такие как постный сахар, тянучка, да и многое другое. И все это на основе натуральных продуктов с возможностью выполнить в домашних условиях.

Желаем Вам полакомиться сладостями, сделанными собственными руками!



